

# Pastel de Banana y Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### crema de coco

**Aceite de coco virgen:** 60 c.c.

**Coco rallado:** 35 Gramos

**Leche de almendras:** 60 c.c.

**Azúcar integral:** 160 Gramos

**Esencia de vainilla natural:** 30 c.c.

**Tofu:** 440 Gramos

### Torta

**Aceite de girasol:** 30 c.c.

**Azúcar integral:** 300 Gramos

**Banana en trozos:** 150 Gramos

**Chocolate picado:** 150 Gramos

**Fecula De Maiz:** 22 Gramos

**Leche de castañas de cajú:** 90 c.c.

**Sal rosada del Himalaya:** 1 Pizca

**Aceite de coco neutro:** 45 c.c.

**Bananas enteras:** 2 Unidades

**Cacao en Polvo:** 75 Gramos

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Harina de almendras:** 225 Gramos

**Polvo de hornear:** 6 Gramos

**Tofu:** 135 Gramos

## Preparación de la Receta

### Torta

- En un bowl colocar el azúcar, el aceite de coco, el aceite de girasol y mezclar hasta homogeneizar.
- Licuar *tofu*, esencia de vainilla y leche de castañas y agregar a la preparación.
- Incorporar *harina* de almendras, cacao en polvo, fécula de maíz, polvo de hornear, sal (todo tamizado) y finalmente la **banana** y los trozos de **chocolate**.
- Con ayuda de una espátula, colocar la mezcla en molde desmontable de 22 cm previamente aceitado y con papel *manteca*

- Colocar 2 bananas cortadas a lo largo hundidas levemente y hornear a 170 grados hasta que esté cocida (30 minutos)

## Crema de coco

- Licuar *tofu*, azúcar integral, esencia de vainilla, aceite de coco y leche de almendras hasta obtener una *crema* lisa.
- Llevar a un bowl y agregar el coco rallado
- Llevar a frío hasta que tome consistencia.

## Armado

- Servir la torta en porciones acompañadas e *crema* de coco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-banana-y-chocolate-sin-harina>